FREIDORA CON TECNOLOGÍA ZONA FRÍA

FRIGGITRICE

(ES) **FREIDORA CON TECNOLOGÍA ZONA FRÍA**
Instrucciones de uso

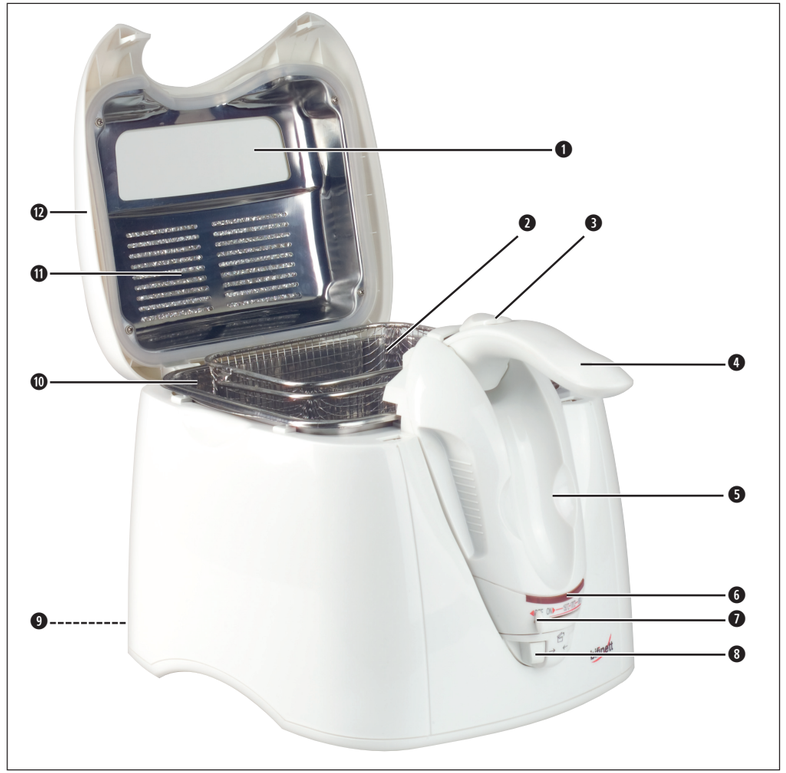
(IT) (MT) **FRIGGITRICE**
Istruzioni per l'uso

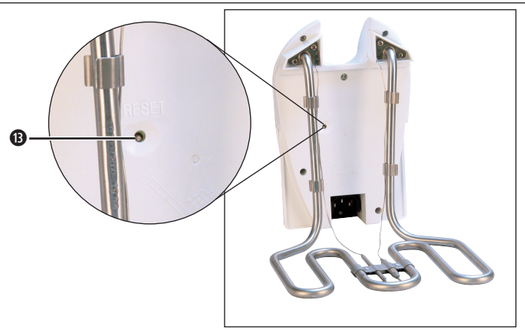
(GB) (MT) **COLD ZONE DEEP FRYER**
Operating instructions

(DE) (AT) **KALTZONEN-FRITTEUSE**
Bedienungsanleitung

KOMPERNASS GMBH · BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: KH2000-03/08-V1

KH 2000





ÍNDICE PÁGINA

Indicaciones de seguridad 2

Uso conforme a lo prescrito 3

Datos técnicos 3

Descripción de aparatos 3

Antes del primer uso 3

Cocinar con niveles bajos de acrilamida 3

Freír 3

Preparativos....3

Freír alimentos....4

Grasa sólida para freír. 4

Después de freír 5

Cambiar la grasa de freír 5

Limpieza 5

Consejos 6

Patatas fritas caseras....6

Alimentos congelados....6

Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada 7

Alimentación sana....7

Función de protección térmica 7

Garantía y asistencia técnica 8

Evacuación 8

Importador 8

Tabla de tiempos de fritura 8

¡Guardar estas instrucciones para preguntas posteriores – e, igualmente entregar éstas, en caso de dar el aparato a terceras personas!

FREIDORA CON TECNOLOGÍA ZONA FRÍA KH 2000

Indicaciones de seguridad

⚠ *¡Peligro de descarga eléctrica!*

- Conecte el aparato a una base de enchufe con una tensión de red de 220-240 V ~ 50 Hz.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- Tenga en cuidado de que el cable de corriente nunca se moje o humedezca durante el funcionamiento.
- No sumerja nunca en agua el panel de control/resistencia ni la carcasa con el cable de corriente, ni limpie estas piezas bajo un chorro de agua.

⚠ *¡Riesgo de incendio!*

- No utilice el aparato en la proximidad de superficies calientes.
- Algunas partes del aparato se calientan durante su utilización. Evite su contacto para evitar quemaduras.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.

¡Nunca utilice agua para apagarlo!

- La grasa o el aceite viejo o sucio es autoinflamable a altas temperaturas. Cambie el aceite o la grasa a tiempo. En caso de incendio retire la clavija de red y sofoque el fuego de la grasa o aceite con una tapa.

⚠ *¡Peligro de lesiones!*

- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Procure un asiento estable del aparato.
- En caso de que se caiga el aparato o esté dañado, no deberá ponerlo de nuevo en funcionamiento. Deje que compruebe el aparato personal especialista cualificado y en su caso que lo repare.
- Mientras se fríen los alimentos se libera vapor caliente, especialmente al levantar la tapa. Mantenga una distancia de seguridad ante el vapor.
- Asegúrese de que todas las piezas están completamente secas, antes de introducir aceite o grasa líquida en la freidora. De lo contrario el aceite o la grasa caliente salpicará.
- Seque cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en la freidora. De lo contrario el aceite o la grasa caliente salpicará.
- Tenga especial cuidado con los alimentos congelados. Elimine todos los pedazos de hielo. Cuanto más hielo se encuentre todavía en el alimento, más salpicará el aceite o la grasa caliente.

⚠ *¡Precaución con lo daños del aparato!*

- No sobrepase con grasa la marca MAX, pero supere la marca MIN del recipiente de acero ⑩. Asegúrese de que hay suficiente grasa o aceite en la freidora cada vez que la encienda.

- Nunca encienda el aparato sin aceite o grasa líquida en el interior.
- La freidora sólo está indicada para freír alimentos. No está concebida para hervir líquidos.

Uso conforme a lo prescrito

La freidora está diseñada para freír alimentos en una vivienda privada. No está pensada para el uso comercial o industrial.

Datos técnicos

Tensión de red: 220-240 V ~50 Hz
Potencia nominal: 1830-2180 W

Capacidad
Aceite: aprox. 3 litros
Grasa sólida: 2,5 kg. aprox.

Descripción de aparatos

❶ Ventana de control
❷ Cesta
❸ Asa con botón de cierre
❹ Asa
❺ Panel de control/resistencia separable
❻ Luz de control
❼ Termostato sin niveles, con función de encendido/apagado
❽ Botón de liberación de la tapa
❾ Compartimiento del cable
❿ Recipiente de acero
⓫ Filtro metálico permanente
⓬ Tapa del aparato
⓭ Botón de reset

Antes del primer uso

Antes de utilizar la freidora por primera vez, por favor limpie a fondo cada pieza y séquela encarecidamente (consulte el capítulo "Limpieza").

Cocinar con niveles bajos de acrilamida

La acrilamida es una sustancia que puede causar cáncer, que se produce al freír alimentos que contienen almidón (a temperaturas superiores a los 180°) al reaccionar con aminoácidos.
Por lo tanto, si es posible fría los alimentos que contengan almidón, como por ejemplo las patatas fritas, a una temperatura no superior a 170°C. Deberá freírse el alimento hasta alcanzar sólo un tono dorado, en lugar de un color oscuro o marrón. Sólo así podrá cocinar con una concentración baja de acrilamida.

Freír

Recomendamos que utilice en esta freidora aceite de freír o grasa líquida para freír. También puede utilizar grasa sólida para freír. Lea primero el capítulo "Grasa sólida para freír".

Preparativos

1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.

ⓘ Advertencia:

Si quiere colocar la freidora bajo la campana extractora sobre el horno, compruebe que el horno está apagado.

2. Saque totalmente el cable de su compartimiento ❾.
3. Abra la tapa del aparato ⓬, presionando el botón de liberación de la tapa ❽. La tapa del aparato ⓬ se soltará.

4. Tire del asa ❹ hacia arriba, hasta que la oiga encajar. Retire la cesta ❷.
5. Rellene la freidora, vacía y seca, hasta la marca MAX del recipiente de acero inoxidable ❿ con aceite, grasa líquida o fundida (aprox. 3 l de aceite o aprox. 2,5 kg. de grasa sólida).

ⓘ *Advertencia:*

No sobrepase con grasa la marca MAX, pero supere la marca MIN del recipiente de acero ❿.

⚠ ¡No mezcle nunca diferentes tipos de grasa o aceite! La freidora podría desbordarse.

6. Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

⚠ El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora. ¡Riesgo por descarga eléctrica!

ⓘ *Advertencia:*

Utilice sólo grasas o aceites específicamente clasificados como no espumosos y aptos para freír. Encontrará esta información en el envoltorio o en la etiqueta.

7. Vuelva a colocar la cesta ❷.
8. Cierre tapa del aparato ⓬.

Freír alimentos

1. Lleve el termostato ❼ a la temperatura deseada. Se encenderán todas las luces de control ❻. El aceite o la grasa alcanzará la temperatura deseada en 15 minutos. Al alcanzar la temperatura deseada ❻ se apagarán las luces de control hasta la parte izquierda, que señala que la freidora está lista.

ⓘ *Advertencia:*

Encontrará la temperatura adecuada en el envoltorio del alimento o en la tabla de estas instrucciones.

2. Tire del asa hacia arriba, ❹ hasta que la oiga encajar.
3. Abra la tapa del aparato ⓬, presionando el botón de liberación de la tapa ❽.
4. Retire la cesta ❷ e introduzca en ella el alimento que desea freír.
5. Vuelva a colocar con cuidado la cesta ❷ en la freidora.
6. Cierre la tapa del aparato ⓬. Debe poder oír cómo encaja.
7. Empuje hacia atrás el asa con botón de cierre ❸. Ahora se puede bajar el asa ❹. La cesta ❷ se sumergirá en el aceite o grasa caliente.

ⓘ *Advertencia:*

A través de la ventana de control ❶ en la tapa del aparato ⓬ puede supervisar el proceso de fritura.

Grasa sólida para freír.

Para evitar que la grasa salpique y el aparato se caliente demasiado, adopte las siguientes medidas de seguridad:

- Si utiliza grasa fresca, funda en primer lugar los pedazos de grasa lentamente y a baja temperatura en una sartén normal. Vierta con cuidado la grasa fundida en la freidora. Sólo entonces conecte la clavija de red y encienda la freidora.
- Después del uso guarde la freidora cuando la grasa recupere la temperatura ambiente.

¡Si la grasa está muy fría, puede salpicar al volver a fundirla! Para evitarlo, haga algunos agujeros en la grasa reendurecida con una varilla de madera o plástico. Tenga cuidado de no dañar la resistencia.

- Para derretir la grasa, regule el termostato ❼ a 150°C. La luz de control ❻ se ilumina.
- Espere hasta que se haya fundido toda la grasa. Seleccione ahora la temperatura deseada para freír.

Después de freír

- Cuando haya terminado de freír los alimentos, tire del asa, ❹ hacia arriba, hasta que el asa con botón de cierre ❸ encaje.
- Para escurrir deje la cesta ❷ en esta posición.
- Gire el termostato ❼ totalmente a la izquierda ("OFF"). La freidora está ahora apagada. Retire la clavija de red de la base del enchufe.
- Cuando el alimento haya escurrido, abra la tapa del aparato ⓬ presionando el botón de liberación de la tapa ❽.
- Con cuidado levante la cesta ❷ sobre la freidora. Si fuera necesario, sacuda el aceite o grasa excedente sobre la freidora.
- Deposite el alimento en una fuente o escurridor (¡cúbralo con papel de cocina absorbente!)

Si no utiliza la freidora regularmente, es aconsejable guardar el aceite o la grasa líquida después de enfriar en botellas bien cerradas, preferiblemente en la nevera o en algún otro lugar fresco. Rellene las botellas con la ayuda de un colador fino para eliminar las partículas de comida del aceite o la grasa.

Cambiar la grasa de freír

Cambie el aceite después de que éste se haya enfriado completamente La grasa sólida debe estar todavía líquida, para que se pueda verter.

- Abra la tapa del aparato ⓬.
- Retire la cesta ❷.
- Extraiga el panel de control/resistencia ❺. Deposite el panel de control/resistencia ❺ en un lugar limpio y seco.
- Con cuidado saque de la freidora el recipiente de acero ❿ con el aceite o grasa.
- Vierta el aceite o la grasa en recipientes adecuados, como por ejemplo botellas.

ⓘ *Advertencia:*

No se debe desechar la grasa o aceite usados con la basura de casa, ni echarlo en el compost. Por favor infórmese sobre los puntos de recogida en la administración de su ciudad o localidad.

- Limpie minuciosamente todas las piezas de la freidora, como se describe en el capítulo "Limpieza".
- Rellene la freidora con grasa o aceite fresco, como se describe en el capítulo "Freír".

Limpieza

⚠ *¡Peligro!*

Retire la clavija de red de la base del enchufe antes de comenzar la limpieza.

Deje que la freidora enfríe.

Para facilitar la limpieza desmonte la freidora:

1. Abra la tapa del aparato ⓬ y tire de ella hacia arriba.
2. Tire del asa hacia arriba, ❹ hasta que la oiga encajar. Retire la cesta ❷.
3. Tire del panel de control/resistencia ❺ hacia arriba y sáquelo del riel. Deposite el panel de control/resistencia ❺ en un lugar limpio y seco.
4. Retire el recipiente de acero inoxidable ❿ y vacíe la grasa o el aceite.

⚠ ¡Nunca sumerja en agua el panel de control, el cable de alimentación o la carcasa ni los limpie bajo un chorro de agua! Si necesita limpiar estas piezas hágalo con un paño húmedo.

- Puede limpiar en el lavavajillas la tapa del aparato ⓬, la cesta ❷ y el recipiente de acero ⓾. Son apropiados para el lavavajillas.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo. Si lo necesita eche en el paño un detergente suave.
- No utilice en la limpieza de las piezas detergentes/materiales corrosivos o agresivos como friegasuelos o estropajos de acero.
- Vuelva a montar la freidora en orden inverso.
- Enrolle el cable de alimentación e introdúzcalo junto con la clavija de red en el compartimiento del cable ❾.
- Levante el aparato con ayuda de las agarraderas.
- Guarde el aparato con la tapa ⓬ cerrada. Así el interior de la freidora se mantendrá limpio y libre de polvo.

Consejos

Patatas fritas caseras

- Las patatas para freír deben estar en perfecto estado y no germinadas.
- Para freír han de utilizarse patatas de los tipos "harinosa" o "de cocer".
- Después de pelar las patatas píquelas según la preparación deseada (en láminas o rodajas).
- Deje en remojo las patatas antes de seguir utilizándolas durante aprox. una hora. Así se perderá parte del azúcar, un producto que puede provocar el desarrollo de acrilamida.
- Seque las patatas convenientemente.
- Fría siempre dos veces las patatas fritas caseras:
- primero 10-12 minutos a 160°C y luego de 3 a 4 minutos a 170°C, según el grado de dorado deseado.
- Las patatas fritas congeladas están precocinadas y por lo tanto sólo es necesario freírlas una vez. Siga las instrucciones del paquete.

Alimentos congelados

Los alimentos congelados para freír (-16 bis -18°C) enfrían considerablemente el aceite o la grasa, no se fríen suficientemente rápido y por lo tanto absorben mucho aceite o grasa. Para evitarlo haga lo siguiente:

- No fría cantidades grandes de una sola vez (ver tabla).
- Caliente el aceite por lo menos 15 minutos antes de introducir el alimento que va a freír.
- Regule el termostato ❼ según la temperatura indicada en estas instrucciones de uso o en el envoltorio del alimento.
- Es preferible dejar descongelar los alimentos congelados a temperatura ambiente antes de freírlos. Retire tanto hielo y agua como sea posible, antes de introducir los alimentos en la freidora.

⚠ *¡Atención!*

Cierre siempre la tapa del aparato ⓬, antes de sumergir la cesta ❷ en la grasa caliente.
¡Peligro de quemaduras por salpicaduras de grasa!

- Introduzca los alimentos en la freidora tan despacio y con cuidado como sea posible, ya que los alimentos congelados pueden hacer que el aceite caliente o la grasa hiervan con fuerza.

Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada

Muchos alimentos, especialmente el pescado, sueltan jugo al freírlos. Estos líquidos se acumulan en el aceite o la grasa de freír y pueden influir en el olor y sabor del siguiente alimento cocinado en el mismo aceite o grasa.

Siga estas indicaciones, para recuperar un aceite o grasa de sabor neutral:

- Caliente el aceite o la grasa a 160°C e introduzca dos rebanadas gordas de pan o un par de pequeñas ramas de perejil en la cesta ❷.

⚠ *¡Atención!*

Es imprescindible cerrar la tapa del aparato ⓬, antes de sumergir la cesta con el perejil o el pan en la grasa caliente. Las salpicaduras de grasa pueden ocasionar quemaduras.

- Espere a que el aceite o la grasa dejen de burbujear y retire el pan o el perejil con ayuda de una espumadera. El aceite o la grasa tienen ahora de nuevo un sabor neutral.

Alimentación sana

Los nutricionistas recomiendan utilizar aceites vegetales y grasas, que contengan ácidos grasos no saturados (por ejemplo los ácidos linoléicos).
Si bien estos aceites y grasas pierden sus cualidades positivas más rápido que otros tipos y por lo tanto deben ser reemplazados más a menudo. Oriéntese con las siguientes indicaciones:

Cambie el aceite o la grasa regularmente. Si utiliza la freidora principalmente para preparar patatas fritas y cuela el aceite o la grasa después de cada uso, podrá utilizarlos de 10 a 12 veces.

- No utilice el aceite o la grasa más de seis meses. Por favor siga siempre también las instrucciones del envoltorio.
- En general se puede utilizar el aceite o la grasa menos tiempo si fríe principalmente alimentos ricos en proteínas como la carne o el pescado.
- No mezcle el aceite nuevo con el usado.
- Cambie el aceite o la grasa cuando le salga espuma al calentarse, tenga un sabor u olor fuerte, o cuando se haya oscurecido y/o cuando muestre una consistencia similar al sirope.

Función de protección térmica

En caso de sobrecalentamiento se encenderá la función de protección térmica del aparato. Tan sólo se iluminarán las luces de control ❻ de la izquierda.

Esto puede pasar cuando no se ha introducido aceite o grasa en la freidora, o la cantidad no es suficiente, o cuando se funde grasa sólida en la freidora.
Con la grasa sólida la resistencia no puede asimilar suficientemente rápido el calor generado.
Si se ha activado la función de protección térmica, siga estas indicaciones:

- Deje que el aceite o la grasa se enfríen.
- Con cuidado, presione con un objeto pequeño y puntiagudo el botón de reset ⓭, detrás del panel de control. Ahora puede volver a utilizar el aparato.

Garantía y asistencia técnica

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su punto de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.
La garantía cubre los defectos de fabricación o del material, pero no las piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles (p. ej. el interruptor o las pilas). Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de un tratamiento inadecuado e indebido, uso de la fuerza bruta e intervenciones por asistencia técnica distinta a la autorizada por nosotros, se extinguirá la garantía. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.

(ES) **Kompernass Service España**
C/Invención 7
Polígono Industrial Los Olivos
28906 Getafe – Madrid
Tel.: 902/430758
Fax: 91/6652551
e-mail: support.es@kompernass.com

Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/CE.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con las instalaciones municipales de eliminación de residuos.

El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabla de tiempos de fritura

La tabla muestra qué cantidades de alimento puede preparar en cada fritura y qué temperatura y tiempo necesitará para ello. Si las indicaciones del paquete del alimento que va a freír son diferentes a las de esta tabla, siga por favor las instrucciones del paquete.
Nosotros recomendamos, debido a la generación de acrilamidas, freír con una temperatura máxima de 170°C.

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad máxima por Proceso de fritura (piezas)		Tiempo de fritura (minutos)	
		Fresco	Congelados	Fresco	Congelados
160°C	Comida casera Patatas fritas (primer proceso de fritura) Pescado fresco	 700 g 500 g	 – –	 10-12 5-7	 – –
170°C	Alitas de pollo Croquetas de queso Tortitas de patata Verdura frita (Setas, coliflor) Comida casera Patatas fritas (segundo proceso de fritura) Patatas fritas Congelados	4-6 5 – 10-12 700 g –	4-5 4 4 – – 550 g	12-15 4-5 – 2-3 3-4 –	15-20 6-7 3-4 – – 7-9
180°C	Rollitos de primavera Chicken Nuggets Minisnacks Albóndigas (pequeñas) Palitos de pescado Mariscos Calamar a la romana Pescado asado troceado Gambas Rodajas de manzana	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 – 8 15 10 10 10 –	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 –
190°C	Patatas chips Rodajas de berenjena Croquetas de patata Croquetas de carne/pescado Rosquillas Bolitas de camembert (empanadas) Cordon bleu Escalope a la milanesa	700 g 700 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g – 4 4 – – – –	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 – 6-7 6-7 – – – –

INDICE PAGINA

Avvertenze di sicurezza 12

Uso conforme 13

Dati tecnici 13

Descrizione dell'apparecchio 13

Prima del primo impiego 13

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide 13

Frittura 13

Preparativi 13

Frittura di alimenti 14

Grasso da frittura solido 14

Dopo la frittura 15

Sostituzione del grasso da frittura 15

Pulizia 15

Consigli 16

Patatine fritte fatte in casa 16

Alimenti surgelati 16

Come eliminare i sapori indesiderati 17

Alimentazione sana 17

Funzione di protezione dal surriscaldamento 17

Garanzia e assistenza 18

Smaltimento 18

Importatore 18

Tabella dei tempi di frittura 18

Conservare le presenti istruzioni per consultarle in futuro; in caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche le istruzioni!

FRIGGITRICE KH 2000

Avvertenze di sicurezza

⚠ *Pericolo di scossa elettrica!*

- Collegare l'apparecchio a una presa di rete con tensione di rete di 220-240 V ~ 50 Hz.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Impedire che il cavo si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.

Non immergere mai in acqua l'elemento di controllo/resistenza e l'alloggiamento con il cavo, e non pulire questi elementi sotto l'acqua corrente.

⚠ *Pericolo d'incendio!*

- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di superfici surriscaldate.
- Alcune parti dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Non toccarle, per evitare ustioni.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.

Non utilizzare assolutamente l'acqua per spegnere un incendio!

- Il grasso o l'olio vecchio o sporco si infiammano spontaneamente in caso di surriscaldamento. Sostituire l'olio o il grasso tempestivamente. In caso di incendio, staccare subito la spina e soffocare la fiamma con una coperta.

⚠ *Pericolo di lesioni!*

- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Provvedere a un posizionamento sicuro dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio ha subìto cadute o danni, non deve più essere messo in funzione. L'apparecchio deve essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- Durante il procedimento di frittura si sviluppa vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio. Tenere una distanza di sicurezza dal vapore.
- Assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti, prima di inserire nella friggitrice olio o grasso liquido. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- Asciugare accuratamente tutti gli alimenti, prima di inserirli nella friggitrice. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- Agire con particolare cautela nella cottura di alimenti surgelati. Eliminare tutti i pezzetti di ghiaccio. Più ghiaccio si trova sull'alimento, più si produrranno schizzi di olio o grasso bollente.

⚠ *Avviso relativo ai danni all'apparecchio!*

- Non riempire il contenitore di acciaio inox ⑩ di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX o al di sotto del livello indicato con MIN. All'atto di ogni accensione controllare che la quantità di olio o grasso nella friggitrice sia sufficiente.

- Non accendere mai l'apparecchio privo di olio o grasso liquido.
- La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti. Non è stata progettata per la bollitura di liquidi.

Uso conforme

La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti in ambiente domestico privato. Non è progettata per l'impiego commerciale o industriale.

Dati tecnici

Tensione di rete:	220-240 V ~50 Hz
Potenza nominale:	1830-2180 W
Capacità	
Olio:	ca. 3 litri
Grasso solido:	ca. 2,5 kg

Descrizione dell'apparecchio

❶ Oblò
❷ Cestello
❸ Tasto di bloccaggio maniglia
❹ Maniglia
❺ Elemento di controllo/resistenza rimovibile
❻ Spia di controllo
❼ Regolatore di temperatura in continuo con funzione On/Off
❽ Tasto di sbloccaggio coperchio
❾ Vano per il cavo
❿ Contenitore in acciaio inox
⓫ Filtro permanente in metallo
⓬ Coperchio dell'apparecchio
⓭ Tasto Reset

Prima del primo impiego

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente i singoli elementi e farli asciugare completamente (v. capitolo „Pulizia“).

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide

L'acrilammide è una sostanza probabilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi (a temperature superiori ai 180°C) tramite reazioni con gli amminoacidi.
Per tale motivo, gli alimenti ad alto contenuto di amidi, come ad esempio le patate, devono essere fritti se possibile a una temperatura non superiore ai 170°C. L'alimento fritto dovrebbe assumere una tonalità solo dorata e non scura o marrone. Solo in tal modo si ottiene una preparazione a scarso contenuto di acrilammide.

Frittura

Per l'uso in questa friggitrice, consigliamo olio da frittura o grasso da frittura liquido. Si può anche utilizzare grasso da frittura solido. Leggere al riguardo il capitolo „Grasso da frittura solido“.

Preparativi

1. Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.

ⓘ Suggerimento:

Se si desidera collocare la friggitrice sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.

2. Svolgere completamente il cavo di rete dal relativo vano ❾.
3. Aprire il coperchio dell'apparecchio ⓬, premendo il tasto di sbloccaggio del coperchio ❽.
   Il coperchio dell'apparecchio ⓬ si apre.

4. Tirare la maniglia ❹ verso l'alto, fino a udirne lo scatto di arresto. Prelevare il cestello di frittura ❷.
5. Riempire la friggitrice asciutta e vuota fino all'indicazione di livello MAX nel contenitore di acciaio inox ❿ con olio, grasso liquido o fuso (ca. 3 l di olio o ca. 2,5 kg di grasso solido).

ⓘ *Suggerimento:*

Non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel contenitore di acciaio inox ❿.

⚠ Non mescolare mai diversi tipi di grasso o olio! La friggitrice potrebbe produrre troppa schiuma.

6. Inserire la spina in una presa di corrente.

⚠ Il cavo di rete non deve entrare in contatto con le parti bollenti della friggitrice. Pericolo di scossa elettrica!

ⓘ *Suggerimento:*

Utilizzare solo oli o grassi che non producono schiuma e sono espressamente indicati per l'uso con la friggitrice. Queste informazioni si trovano sulla confezione o sull'etichetta.

7. Reintrodurre il cestello di frittura ❷.
8. Chiudere il coperchio dell'apparecchio ⓬.

Frittura di alimenti

1. Spostare il regolatore di temperatura ❼ sulla temperatura desiderata. La spia di controllo generale ❻ si accende. L'olio o il grasso si riscalderà alla temperatura desiderata nel giro di 15 minuti. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia di controllo ❻ si spegne, esclusa la parte sul bordo sinistro, indicando che la friggitrice è pronta per l'uso.

ⓘ *Suggerimento:*

La temperatura corretta di frittura si trova sulla confezione dell'alimento da friggere o nella tabella del presente manuale di istruzioni.

2. Tirare la maniglia ❹ verso l'alto, fino a udirne lo scatto di arresto.
3. Aprire il coperchio dell'apparecchio ⓬, premendo il tasto di sbloccaggio del coperchio ❽.
4. Prelevare il cestello di frittura ❷ e inserirvi l'alimento da friggere.
5. Reintrodurre cautamente il cestello di frittura ❷ nella friggitrice.
6. Chiudere il coperchio dell'apparecchio ⓬. Esso deve inserirsi in modo udibile.
7. Spostare il tasto di bloccaggio della maniglia ❸ verso il retro. In tal modo è possibile abbassare la maniglia ❹ . Il cestello di frittura ❷ si abbassa anch'esso nell'olio o grasso bollente.

ⓘ *Suggerimento:*

Tramite l'oblò ❶ situato nel coperchio dell'apparecchio ⓬ si può sorvegliare il procedimento di frittura.

Grasso da frittura solido

Per impedire che il grasso spruzzi e l'apparecchio si surriscaldi, procedere come segue:

- nell'impiego di grasso fresco, sciogliere il blocco di grasso prima lentamente a calore moderato in una normale padella. Versare con cautela il grasso sciolto nella friggitrice. Solo a questo punto inserire la spina nella presa e accendere la friggitrice.
- Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso nuovamente solidificato a temperatura ambiente.

Se il grasso è troppo freddo, potrebbe causare spruzzi nella successiva fusione! Per evitarli, perforare il grasso solidificato con una bacchetta di legno o di plastica. Fare attenzione a non danneggiare la resistenza.

- Per sciogliere il grasso, impostare il regolatore di temperatura ❼ a 150°C. L spia di controllo ❻ si accende.
- Attendere fino al completo scioglimento del grasso. Impostare quindi la temperatura di frittura desiderata.

Dopo la frittura

- Al termine della frittura, tirare la maniglia ❹ verso l'alto, fino all'arresto del tasto di bloccaggio della maniglia ❸ .
- Lasciare sgocciolare il cestello di frittura ❷ in questa posizione.
- Spostare il regolatore di temperatura ❼ verso sinistra fino all'arresto („OFF"). La friggitrice è in tal modo spenta. Staccare la spina dalla presa di corrente.
- Una volta sgocciolato l'alimento fritto, aprire il coperchio dell'apparecchio ⓬, premendo il tasto di sbloccaggio del coperchio ❽.
- Sollevare cautamente il cestello di frittura ❷ dalla friggitrice. Se necessario, scuotere via l'olio o il grasso in eccesso.
- Versare l'alimento fritto in una scodella o in un colino (precedentemente ricoperti di carta assorbente!)

Se la friggitrice non viene utilizzata regolarmente, si consiglia di conservare l'olio o il grasso liquido raffreddato in bottiglie ben chiuse, possibilmente in frigorifero o in un altro luogo fresco. Riempire le bottiglie aiutandosi con un colino fine, per rimuovere le particelle di cibo dall'olio o dal grasso.

Sostituzione del grasso da frittura

Sostituire l'olio solo quando si è raffreddato completamente. Il grasso solido dev'essere sostituito quando è ancora allo stato liquido, per riuscire a versarlo fuori dalla friggitrice.

- Aprire il coperchio dell'apparecchio ⓬.
- Prelevare il cestello di frittura ❷.
- Prelevare l'elemento di comando/resistenza ❺. Collocare l'elemento di controllo/resistenza ❺ su un luogo pulito e asciutto.
- Prelevare con cautela dalla friggitrice il contenitore di acciaio inox ⓾ contenente l'olio e il grasso.
- Versare l'olio o il grasso in contenitori idonei, ad es. bottiglie.

ⓘ *Suggerimento:*

Non gettare l'olio o il grasso usato nei rifiuti domestici o nei rifiuti organici. Informarsi presso l'amministrazione comunale o municipale sui punti di raccolta.

- Ripulire accuratamente tutte le parti della friggitrice, come descritto al capitolo „Pulizia".
- Riempire la friggitrice con olio o grasso fresco, come descritto al capitolo „Frittura".

Pulizia

⚠ Pericolo*!*

Staccare la spina dalla presa di corrente prima della pulizia.

Fare raffreddare la friggitrice.

Per semplificare la pulizia, smontare la friggitrice:

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio ⓬ ed estrarlo verso l'alto.
2. Tirare la maniglia ❹ verso l'alto, fino a udirne lo scatto di arresto. Prelevare il cestello di frittura ❷.
3. Tirare l'elemento di controllo/resistenza ❺ verso l'alto, estraendolo dalle rispettive guide. Collocare l'elemento di controllo/resistenza ❺ su un luogo pulito e asciutto.
4. Prelevare con cautela il contenitore di acciaio inox ⓾ e rimuovere il grasso o l'olio.

⚠ Non immergere mai l'elemento di controllo, il cavo di rete o l'alloggiamento in acqua, non ripulirlo assolutamente sotto l'acqua corrente! Pulire questi elementi se necessario con un panno umido.

- Il coperchio dell'apparecchio ⓬, il cestello di frittura ❷ e il contenitore di acciaio inox ⓾ possono essere lavati in lavastoviglie. Essi sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.
- Pulire l'alloggiamento con un panno umido. Se necessario, versare sul panno un detergente delicato.
- Per la pulizia dei componenti, non utilizzare detergenti/materiali corrosivi o abrasivi, come ad es. creme abrasive o lana d'acciaio.
- Riassemblare i pezzi della friggitrice in sequenza inversa.
- Avvolgere il cavo di rete e ricollocarlo insieme alla presa nell'apposito vano ❾.
- Sollevare l'apparecchio con l'aiuto dell'incavo laterale.
- Conservare l'apparecchio con il coperchio ⓬ chiuso. In tal modo l'interno della friggitrice resterà pulito e libero dalla polvere.

Consigli

Patatine fritte fatte in casa

- Le patate da friggere devono essere perfette e prive di germogli.
- Per friggere sono indicate le qualità di patate „farinosa" o „semisoda".
- Dopo aver pelato le patate, affettarle in base alla preparazione desiderata (a bastoncini o a fette).
- Immergere le patate per circa un'ora in acqua prima di procedere alla cottura. In tal modo si elimina una parte dell'amido responsabile della formazione di acrilammide.
- Fare asciugare accuratamente le patate.
- Friggere le patate fritte fatte in casa sempre due volte:
- prima per 10-12 minuti a 160° C, poi 3-4 minuti a 170° C, a seconda del grado di doratura desiderato.
- Le patate surgelate sono prefritte e devono quindi essere fritte solo una volta. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati da friggere (conservati a -16/ -18° C) raffreddano sensibilmente l'olio o il grasso, per cui non cuociono molto velocemente e assorbono spesso troppo olio o grasso. Per evitare questo inconveniente, procedere come segue:

- evitare di cuocere grandi quantità tutte in una volta (v. tabella).
- riscaldare l'olio per almeno 15 minuti, prima di versarvi gli alimenti surgelati da friggere.
- impostare il regolatore di temperatura ❼ alla temperatura indicata nel presente manuale di istruzioni o sulla confezione dell'alimento da friggere.
- Preferibilmente, fare scongelare l'alimento surgelato da friggere a temperatura ambiente prima di friggerlo. Eliminare il più possibile il ghiaccio e l'acqua, prima di inserire l'alimento nella friggitrice.

⚠ *Attenzione!*

Chiudere sempre il coperchio dell'apparecchio ⓬, prima di immergere il cestello da frittura ❷ nel grasso bollente. Pericolo di ustioni a causa degli schizzi di grasso!

- Inserire l'alimento da friggere con la massima lentezza e cautela nella friggitrice, perché gli alimenti surgelati fanno schizzare e sfrigolare l'olio o il grasso.

Come eliminare i sapori indesiderati

Alcuni alimenti, in particolare il pesce, durante la frittura rilasciano del liquido. Questo liquido si raccoglie nell'olio o nel grasso di cottura e può compromettere l'odore e il sapore degli alimenti cotti successivamente nello stesso olio o grasso.

Procedere come segue, per ottenere nuovamente un olio o grasso dal sapore neutrale:

- Riscaldare l'olio o il grasso a 160° C e inserire nel cestello ❷ due fette sottili di pane o qualche foglia di prezzemolo.

⚠ Attenzione!

chiudere sempre il coperchio dell'apparecchio ⓬, prima di immergere il cestello da frittura con il prezzemolo o il pane nel grasso bollente. Il grasso in ebollizione può provocare ustioni.

- Attendere fino a quando l'olio o il grasso non sfrigola più ed eliminare il pane o il prezzemolo con un colino. A questo punto, l'olio o il grasso avrà nuovamente un sapore neutrale

Alimentazione sana

I dietologi consigliano di utilizzare oli e grassi vegetali, che contengono acidi grassi insaturi (ad es. acido linoleico). Tuttavia, questi oli e grassi perdono le loro caratteristiche positive più rapidamente rispetto ad altri e quindi devono essere sostituiti più spesso. Orientarsi alle seguenti direttive:

- Sostituire l'olio o il grasso regolarmente. Se si preparano soprattutto patatine fritte e l'olio o il grasso viene filtrato dopo ogni cottura, è possibile utilizzarlo per 10-12 volte.
- Non utilizzare tuttavia l'olio o il grasso per oltre sei mesi. Rispettare inoltre sempre le indicazioni riportate sulla confezione.
- In generale, l'olio o il grasso dev'essere utilizzato meno a lungo, se si friggono alimenti contenenti proteine, come carne o pesce.
- Non mescolare olio nuovo con olio usato.
- Sostituire l'olio o il grasso se si forma schiuma durante il riscaldamento, se si sviluppano odori o sapori troppo forti, se diviene scuro o sviluppa una consistenza sciropposa.

Funzione di protezione dal surriscaldamento

In caso di surriscaldamento, il dispositivo di protezione spegne automaticamente l'apparecchio. La spia di controllo ❻ si accende quindi solo sul lato sinistro.

Ciò può avvenire qualora nella friggitrice non sia presente olio o grasso o sia presente in quantità insufficiente oppure quando il grasso da friggere solido viene sciolto nella friggitrice.
Nel caso del grasso solido, la resistenza non riesce a cedere il calore prodotto con sufficiente rapidità.
In caso di spegnimento automatico dell'apparecchio dovuto al surriscaldamento, procedere come segue:

- fare raffreddare l'olio o il grasso.
- Con un piccolo oggetto appuntito premere cautamente il tasto Reset ⓭ sul retro dell'elemento di controllo. L'apparecchio può ora essere riutilizzato.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

(IT) **Kompernass Service Italia**
Corso Lino Zanussi 11
33080 Porcia (PN)
Tel.: 0434/550833
Fax: 0434/550833
e-mail: support.it@kompernass.com

Smaltimento

Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è conforme alla direttiva europea 2002/96/CE.

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento.
Rispettare le norme attualmente in vigore.
In caso di dubbio, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecologicamente conforme.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabella dei tempi di frittura

La tabella indica la quantità di alimento da elaborare per ogni processo di frittura e la temperatura e il tempo di frittura necessario. Qualora le indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento differiscano da quelle riportate in tabella, seguire le indicazioni della confezione.
Per evitare la formazione di acrilammide, consigliamo di friggere a temperatura di 170° C.

Temperatura	Tipo di alimento da friggere	Quantità massima per procedimento di frittura (pezzi)		Tempo di frittura (minuti)	
		fresco	surgelato	fresco	surgelato
160° C	Patatine fritte Patatine fritte (primo procedimento di frittura) Pesce fresco	 700 g 500 g	 – –	 10-12 5-7	 – –
170° C	Ali di pollo Crocchette di formaggio Frittelle di patate Verdure fritte (funghi, cavoli) Patatine fritte fatte in casa (secondo procedimento di frittura) Patatine fritte surgelate	4-6 5 – 10-12 700 g –	4-5 4 4 – – 550 g	12-15 4-5 – 2-3 3-4 –	15-20 6-7 3-4 – – 7-9
180° C	Involtini primavera Chicken Nugget Minisnack Polpette (piccole) Bastoncini di pesce Cozze Anelli di calamari impanati Pesce in pastella Gamberi Anelli di mele	3 10-12 10-12 8-10 8-10 15-20 10-12 10-12 10-12 5	2 10 10 – 8 15 10 10 10 –	6-7 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4 3-4	10-12 4-5 4-5 4-5 4-5 3-4 4-5 4-5 4-5 –
190° C	Patatine Fette di melanzane Crocchette di patate Crocchette di carne/pesce Donut Camembert fritto (impanato) Cordon bleu Cotoletta viennese	700 g 700 g 5 5 4-5 2-4 2 2	550 g – 4 4 – – – –	3-4 3-4 4-5 4-5 5-6 2-3 4-5 3-4	5-6 – 6-7 6-7 – – – –

CONTENT PAGE

Safety information 22

Intended Use 23

Technical data 23

Description of the appliance 23

Before the First Use 23

Low-Acrylamide Cooking 23

Frying 23

Preparations 23

Frying foodstuffs 24

Solid Cooking Fats 24

After Frying 25

Changing the frying oil or fat 25

Cleaning 25

Tips 26

Home-made chips 26

Frozen Foods 26

How to remove undesirable after-tastes 27

Healthy Nutrition 27

Overheat Protection 27

Warranty and Service 28

Disposal 28

Importer 28

Table - Frying Times 28

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

COLD ZONE DEEP FRYER KH 2000

Safety information

⚠ *Risk of electrical shocks.*

- Connect the appliance to an electrical wall socket with a mains voltage of 220-240 V ~ 50 Hz.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.

Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ *Risk of fire!*

- Do not use the appliance in the vicinity of hot surfaces.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

NEVER use water to extinguish burning fats/oils!

- Old or dirty fats and oils can spontaneously ignite themselves if overheated. Change the oils or fats in good time. In case of fire, remove the power plug from the wall and smother the burning fat or oil with a damp towel or fire blanket.

⚠ *Risk of personal injury!*

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Ensure that the appliance stands securely on a firm surface.
- Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged in any way. Arrange for the appliance to be checked and/or repaired by qualified technicians.
- During the frying process hot steam is generated, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove all ice particles. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.

⚠ *Warning about damage to the appliance!*

- When charging the stainless steel container ⑩ with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. First ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fryer every time you intend to switch the appliance on.

- NEVER switch the appliance on if there is no oil or liquid fat in it.
- The deep fryer is only suitable for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

Intended Use

The deep fryer is intended for use in private households, for frying foodstuffs. It is not intended for use in commercial or industrial environments.

Technical data

Mains voltage:	220-240 V ~50 Hz
Rated output:	1830-2180 W
Capacity	
Oil:	approx. 3 Litre
Solid fats:	approx. 2,5 kg

Description of the appliance

❶ Viewing window
❷ Frying basket
❸ Handle locking button
❹ Grip
❺ Removable control and heating element
❻ Control lamp
❼ Stepless temperature controller with On/Off function
❽ Lid release button
❾ Cable compartment
❿ Stainless steel container
⓫ Permanent metal filter
⓬ Appliance lid
⓭ Reset button

Before the First Use

Before you use the deep fryer for the first time please clean all individual components thoroughly and carefully dry them (see Chapter "Cleaning").

Low-Acrylamide Cooking

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content (at temperatures of more than 180°C).
Therefore, if avoidable, do not fry foodstuffs that have a high starch content, for example chips, at temperatures in excess of 170°C. The items to be cooked should be fried until they are golden yellow, instead of dark brown. Only in this way can you achieve a low acrylamide level.

Frying

We recommend frying oil or liquid frying fat for use in this deep fryer. You can also use solid cooking fats. For this, first read the chapter „Solid Cooking Fats“.

Preparations

1. Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.

ⓘ ***Note:***

If you wish to place the deep fryer below the extraction fan of the cooker, ensure that the cooker is switched off.

2. Completely remove the power cable from the cable compartment ❾.
3. Open the appliance lid ⓬, in that you press together the lid release button ❽. The appliance lid ⓬ flips open.

4. Pull the handle ❹ upwards until it audibly clicks in. Remove the frying basket ❷.
5. Fill the dry and empty stainless steel container ❿ of the deep fryer with cooking oil or liquid or molten fat (ca. 3 l oil or ca. 2,5 kg solid fat) up to the MAX marking.

ⓘ *Note:*

When charging the stainless steel container ❿ with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

⚠ NEVER mix different types of oil or fat! The deep fryer could froth.

6. Insert the power plug into the socket.

⚠ The power cable may not make contact with the hot areas of the deep fryer. Danger of electrical shock!

ⓘ *Note:*

Only use oils or fats which are expressly marked as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the labelling.

7. Replace the frying basket ❷.
8. Close the appliance lid ⓬.

Frying foodstuffs

1. Slide the temperature controller ❼ to the desired temperature. The whole of the control lamp ❻ lights up. The oil or fat is heated to the desired temperature within 15 minutes. When the set temperature has been reached the control lamp ❻ extinguishes, except for a part on the left edge, indicating the readiness of the deep fryer.

ⓘ *Note:*

The correct frying temperature is to be found either on the food packaging or from the table in these operating instructions.

2. Pull the handle ❹ upwards until it audibly clicks in.
3. Open the appliance lid ⓬, in that you press together the lid release button ❽.
4. Remove the frying basket ❷and place into it the food to be fried.
5. Carefully replace the frying basket ❷ into the deep fryer.
6. Close the appliance lid ⓬. This must click in audibly.
7. Slide the handle locking button ❸ to the rear. The handle ❹ now allows itself to be lowered. The frying basket ❷ is at the same time lowered into the hot oil or fat.

ⓘ *Note:*

The frying process can be overseen through the viewing window ❶ in the appliance lid ⓬.

Solid Cooking Fats

To avoid both a splattering of the fats and the appliance becoming too hot, please observe the following precautionary measures:

- If you are using fresh fats, first slowly melt the blocks of fat under low heat in a normal pan. Carefully pour the molten fat into the deep fryer. First then insert the power plug into a socket and switch the deep fryer on.
- After use, store the deep fryer with the solidified fat at room temperatures.

Should the fat become too cold, it could cause splattering on remelting! To avoid this, poke a few holes into the solidified fat with a wooden or plastic spatula. Ensure that no damage is caused to the heating element.

- To melt the fat, slide the temperature controller ❼ to 150°C. The control lamp ❻ glows.
- Wait until all of the fat has melted. First then set the desired frying temperature.

After Frying

- When the food is ready, pull the handle ❹ upwards until the handle locking button ❸ clicks in.
- Leave the frying basket ❷ in this position to drip off.
- Slide the temperature controller ❼ all the way to the left („OFF"). The deep fryer is now switched off. Remove the power plug from the wall socket.
- When the food has dripped off, open the appliance lid ⓬, in that you press together the lid release button ❽.
- Carefully lift the frying basket ❷ out of the deep fryer. If necessary, shake off any excess oil or fat over the deep fryer.
- Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!)

If you do not use the deep fryer regularly it is recommended that, after cooling, the oil or liquified fat is poured into a well sealed container and stored in the refrigerator or a cool storeroom. Fill the container through a sieve, in order to remove any food particles from the oil or fat.

Changing the frying oil or fat

Change the oil first when it has completely cooled down. Solid fats must still be in a liquid state so that they can be poured.

- Open the appliance lid ⓬.
- Remove the frying basket ❷.
- Remove the control/heating element ❺. Place the operating/heating element ❺ at a clean and dry location.
- Carefully remove the stainless steel container ❿ with the oil or fat from the deep fryer.
- Pour the oil or fat into suitable containers, for example bottles.

ⓘ *Note:*

Used fats or oil do not belong in the domestic refuse or on the compost heap. Make enquiries at your local community administration office about suitable collection dumps.

- Thoroughly clean all parts of the deep fryer, as described in the Chapter „Cleaning".
- Refill the deep fryer with fresh oil or fat, as described in the Chapter „Frying".

Cleaning

⚠ *Danger!*

Remove the power cable from the wall socket before cleaning.

Allow the deep fryer to cool down.

To simplify cleaning, completely dismantle the deep fryer:

1. Open the appliance lid ⓬ and remove it by pulling it upwards.
2. Pull the handle ❹ upwards until it audibly clicks in. Remove the frying basket ❷.
3. Pull the operating/heating element ❺ upwards from guiding rails. Place the operating/heating element ❺ at a clean and dry location.
4. Take out the stainless steel container ❿ and remove the fat or oil.

⚠ NEVER submerse the control and heating element, the power cable and plug or the appliance housing under water and NEVER clean them under running water! If required, clean this element with a moist cloth.

- The appliance lid ⓬, the frying basket ❷ and the stainless steel container ❿ can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers.
- Clean the housing with a moist cloth. If required, use a mild detergent on the cloth.
- For cleaning the components do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool.
- Reassemble the deep fryer in the reverse order.
- Roll the power cable together and place it, together with the power plug, into the cable compartment ❾.
- Lift the appliance with the assistance of the lateral carrying recesses.
- Store the appliance with the appliance lid closed ⓬. This will keep the inside of the deep fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be faultless and not germinating.
- Use potato varieties suitable for frying, such as "King Edward", "Morris Piper", "Cara" etc.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or slices).
- Soak the potatoes for ca. one hour before frying. This will help remove a portion of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamides.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made chips twice:
- first for 10-12 minutes at 160 °C then for 3-4 minutes at 170 °C, depending on the desired degree of browning.
- Deep frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

Frozen Foods

Deep frozen foodstuffs (-16 to -18 °C) cool the oil or fat considerably, because of this do not cook fast enough and possibly soak up too much oil of fat.
To avoid these things, proceed as follows:

- Do not fry large amounts at once (see Table).
- Heat the oil for at least 15 minutes before inserting the frozen foodstuffs.
- Adjust the temperature controller ❼ to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the foodstuff.
- Preferably, allow the deep frozen food to thaw at room temperature. Remove as much ice and water as possible before inserting the food into the deep fryer.

⚠ ***Attention!***

Always close the appliance lid ⓬ before lowering the frying basket ❷ into the hot oil or fat. There is a risk of fire caused by splashing fat!

- Always insert the foodstuffs as slowly and carefully as possible into the deep fryer, as deep frozen foods can cause the oil or fat to bubble heftily and abruptly.

How to remove undesirable after-tastes

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being fried. These fluids collect in the oil or fat and can influence the smell and taste of fried foods that are later cooked in the same oil or fat.

Proceed as follows to again obtain a neutral tasting oil or fat:

- Heat the fat or oil to 160°C and and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ❷.

⚠ Attention!

Absolutely close the appliance lid ⓬ before lowering the frying basket with the parsley or the bread into hot oil or fat. Splattering fats can lead to serious burns.

- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy Nutrition

Nutritional experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. Linol acid). However, these oils and fats lose their positive characteristics faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently. Orientate yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fryer mainly to prepare chips and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use an oil or fat for longer than six months. Always follow the instruction given on the packaging.
- As a general rule, oils and fats can be used for a lesser time if you mainly fry foods with lots of proteins, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with old oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, it develops a strong taste or odour, it becomes dark and/or it develops a syrupy consistency.

Overheat Protection

In a case of overheating, the heat protection function switches the appliance off. The control lamp ❻ then glows only on the left side.

This can happen if there is no, or not sufficient, oil or fat in the deep fryer or when solid cooking fats are being molten in the appliance.
With solid cooking fats the heating element cannot disburse the heat created fast enough.
If the heat protection function has switched the appliance off, please proceed as follows:

- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully press the reset button ⓭ on the rear side of the operating element with a small pointed object. The appliance can now be used again.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim, please make contact by telephone with our service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, not for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. The appliance is intended for domestic use only, NOT for commercial purposes.
If this product has been subjected to improper or inappropriate handling, abuse, or modifications not carried out by one of our authorised sales and service outlets, the warranty will be considered void. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

(GB) **DES Ltd**
Units 14-15
Bilston Industrial Estate
Oxford Street
Bilston
WV14 7EG
Tel.: 0870/787-6177
Fax: 0870/787-6168
e-mail: support.uk@kompernass.com

(IE) **Irish Connection**
Harbour view
Howth
Co. Dublin
Tel: 00353 (0) 87 99 62 077
Fax: 00353 18398056
e-mail: support.ie@kompernass.com

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This appliance is subject to the European Guidelines 2002/96/EG.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Table - Frying Times

The table shows which amounts of a foodstuff you can prepare with each frying process and which temperatures and cooking times you require.
Should these details differ from those shown on the food packaging, please observe the instructions given on the packaging.
We recommend, due to the creation of acrylamides, frying with a maximum temperature of 170°C.

Temperature	Type of foodstuff	Maximum amount pro frying process (pieces.)		Frying Time (Minutes)	
		Fresh	Deep Frozen	Fresh	Deep Frozen
160 °C	Home-made Chips				
	(First Frying Process (blanching)):	700 g	–	10-12	–
	Fresh fish	500 g	–	5-7	–
170 °C	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Cheese croquettes	5	4	4-5	6-7
	Small potato pancake	–	4	–	3-4
	Fried vegetables (Mushrooms, cauliflower)	10-12	–	2-3	–
	Home-made Chips (second frying process)	700 g	–	3-4	–
	Chips Deep Frozen	–	550 g	–	7-9
180 °C	Spring rolls	3	2	6-7	10-12
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Mini-snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Meat balls (small)	8-10	–	3-4	4-5
	Fish fingers	8-10	8	3-4	4-5
	Mussels	15-20	15	3-4	3-4
	Breaded squid rings	10-12	10	3-4	4-5
	Fish pieces in pastry	10-12	10	3-4	4-5
	Scampi	10-12	10	3-4	4-5
	Apple rings	5	–	3-4	–
190 °C	Potato chips	700 g	550 g	3-4	5-6
	Aubergine slices	700 g	–	3-4	–
	Potato croquettes	5	4	4-5	6-7
	Meat/fish croquettes	5	4	4-5	6-7
	Doughnuts	4-5	–	5-6	–
	Frying camembert	2-4	–	2-3	–
	(breadcrumbed)	2	–	4-5	–
	Cordon bleu	2	–	3-4	–
	Vienna pork chop				

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Sicherheitshinweise 32

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 33

Technische Daten 33

Gerätebeschreibung 33

Vor dem ersten Gebrauch 33

Acrylamidarme Zubereitung 33

Frittieren 33

Vorbereitungen 33

Lebensmittel frittieren 34

Festes Frittierfett 34

Nach dem Frittieren 35

Frittierfett wechseln 35

Reinigung 35

Tipps 36

Pommes frites selbst gemacht 36

Tiefkühlkost 36

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 37

Gesunde Ernährung 37

Hitzeschutzfunktion 37

Garantie und Service 38

Entsorgen 38

Importeur 38

Tabelle Frittierzeiten 38

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

KALTZONEN-FRITTEUSE KH 2000

Sicherheitshinweise

⚠ *Gefahr durch elektrischen Schlag!*

- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220-240 V ~ 50 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠ *Brandgefahr!*

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!

- Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst. Wechseln Sie das Öl oder Fett rechtzeitig. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett oder Öl mit einer Decke ersticken.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten, physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesonders, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trokken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Gehen Sie insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.

⚠ *Warnung vor Beschädigungen am Gerät!*

- Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ⑩ ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.

- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse ist zum Frittieren von Lebensmitteln im privaten Haushalt konzipiert. Sie ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz gedacht.

Technische Daten

Netzspannung:	220-240 V ~50 Hz
Nennleistung:	1830-2180 W

Fassungsvermögen

Öl:	ca. 3 Liter
Festes Fett:	ca. 2,5 kg

Gerätebeschreibung

❶ Sichtfenster
❷ Frittierkorb
❸ Verriegelungstaste Griff
❹ Griff
❺ abnehmbares Bedien-/Heizelement
❻ Kontrollleuchte
❼ Stufenloser Temperaturregler mit Ein-/ Aus-Funktion
❽ Entriegelungstaste Deckel
❾ Kabelfach
❿ Edelstahl-Behälter
⓫ Permanent-Metallfilter
⓬ Gerätedeckel
⓭ Reset-Taste

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung“).

Acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln (bei Temperaturen von mehr als 180°C) durch Reaktionen mit Aminosäuren gebildet wird. Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170°C. Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.

Frittieren

Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittierfett“.

Vorbereitungen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche.

ⓘ Hinweis:

Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

2. Ziehen Sie das Netzkabel komplett aus dem Kabelfach ❾.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽ zusammendrücken. Der Gerätedeckel ⓬ springt auf.

4. Ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb ❷ heraus.
5. Befüllen Sie die trockene und leere Fritteuse bis zur MAX-Markierung im Edelstahl-Behälter ❿ mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett (ca. 3 l Öl oder ca. 2,5 kg festes Fett).

ⓘ *Hinweis:*

Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ❿ ein.

⚠ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

ⓘ *Hinweis:*

Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als nicht schäumend gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.

7. Setzen Sie den Frittierkorb ❷ wieder ein.
8. Schließen Sie den Gerätedeckel ⓬.

Lebensmittel frittieren

1. Schieben Sie den Temperaturregler ❼ auf die gewünschte Temperatur. Die gesamte Kontrollleuchte ❻ leuchtet auf. Das Öl oder Fett wird innerhalb von 15 Minuten auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Kontrollleuchte ❻ bis auf einen Teil am linken Rand, der die Bereitschaft der Fritteuse anzeigt.

ⓘ *Hinweis:*

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Tabelle dieser Bedienungsanleitung.

2. Ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis er hörbar einrastet.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽ zusammendrücken.
4. Nehmen Sie den Frittierkorb ❷ heraus und geben Sie das Frittiergut hinein.
5. Setzen Sie den Frittierkorb ❷ vorsichtig wieder in die Fritteuse ein.
6. Schließen Sie den Gerätedeckel ⓬. Dieser muss hörbar einrasten.
7. Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff ❸ nach hinten. Nun lässt sich der Griff ❹ absenken. Der Frittierkorb ❷ wird in das heiße Öl oder Fett mit abgesenkt.

ⓘ *Hinweis:*

Durch das Sichtfenster ❶ im Gerätedeckel ⓬ können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen:

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einer normalen Pfanne. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht beschädigt wird.

- Um das Fett zu schmelzen, schieben Sie den Temperaturregler ❼ auf 150°C. Die Kontrollleuchte ❻ leuchtet.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein.

Nach dem Frittieren

- Wenn das Frittiergut fertig ist, ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff ❸ einrastet.
- Lassen Sie den Frittierkorb ❷ zum Abtropfen in dieser Position.
- Schieben Sie den Temperaturregler ❼ bis zum Anschlag nach links („OFF"). Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Wenn das Frittiergut abgetropft ist, öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❽ zusammendrücken.
- Heben Sie den Frittierkorb ❷ vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
- Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!)

Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig benutzen, empfiehlt es sich, das Öl oder flüssige Fett nach dem Erkalten in gut verschlossenen Flaschen vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Befüllen Sie die Flaschen durch ein feines Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl oder Fett zu entfernen.

Frittierfett wechseln

Wechseln Sie das Öl erst, wenn es völlig erkaltet ist. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

- Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb ❷.
- Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement ❺. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter ❿ mit dem Öl oder Fett aus der Fritteuse.
- Gießen Sie das Öl oder Fett in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen.

ⓘ *Hinweis:*

Altes Fett oder Öl gehört nicht in den Hausmüll oder auf den Komposthaufen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Sammelstellen.

- Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung" beschrieben.
- Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel „Frittieren" beschrieben.

Reinigung

⚠ *Gefahr!*

Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose.

Lassen Sie die Fritteuse abkühlen.

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

1. Öffnen Sie den Gerätedeckel ⓬ und ziehen Sie ihn nach oben raus.
2. Ziehen Sie den Griff ❹ nach oben, bis er hörbar einrastet. Entnehmen Sie den Frittierkorb ❷.
3. Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ nach oben aus der Führungsschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einen sauberen und trockenen Ort ab.
4. Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter ❿ und entfernen Sie das Fett oder Öl.

⚠ Tauchen Sie das Bedienelement, das Netzkabel oder das Gehäuse niemals ins Wasser, reinigen Sie es nie unter fließendem Wasser! Reinigen Sie diese Teile bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.

- Den Gerätedeckel ⓬, den Frittierkorb ❷ und den Edelstahl-Behälter ❿ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Teile keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/ -materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle.
- Setzen Sie die Fritteuse in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.
- Rollen Sie das Netzkabel zusammen und stecken Sie es mitsamt dem Netzstecker zurück in das Kabelfach ❾.
- Heben Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Tragemulden.
- Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel ⓬. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende" oder „vorwiegend festkochende" Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
- erst 10-12 Minuten bei 160°C dann 3-4 Minuten bei 170°C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zuviel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal (siehe Tabelle).
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.
- Stellen Sie den Temperaturregler ❼ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.

⚠ ***Achtung!***

Schließen Sie immer den Gerätedeckel ⓬, bevor Sie den Frittierkorb ❷ in das heiße Fett absenken. Verbrennungsgefahr durch spritzendes Fett!

- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

Manche Nahrungsmittel, insbesondere Fisch, geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder -fett an und können den Geruch und Geschmack des nachfolgenden, im gleichen Öl oder Fett erhitzten, Frittierguts beeinträchtigen.

Gehen Sie wie folgt vor, um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten:

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ❷.

⚠ Achtung!

Schließen Sie unbedingt den Gerätedeckel ⓬, bevor Sie den Frittierkorb mit der Petersilie oder dem Brot in das heiße Fett absenken. Spritzendes Fett führt zu Verbrennungen.

- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung von pflanzlichen Ölen und Fetten, die ungesättigte Fettsäuren (z.B. Linolsäure) enthalten. Allerdings verlieren diese Öle und Fette ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Sorten und müssen daher öfter ausgewechselt werden. Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Hitzeschutzfunktion

Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus. Die Kontrollleuchte ❻ leuchtet dann nur noch an der linken Seite.

Dies kann vorkommen, wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Fritteuse befindet oder wenn festes Frittierfett in der Fritteuse geschmolzen wird.
Bei festem Fett kann das Heizelement die erzeugte Hitze nicht schnell genug abgeben.
Wenn die Hitzeschutzfunktion das Gerät abgeschaltet hat, gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen spitzen Gegenstand vorsichtig den Reset-Taste ⓭ an der Rückseite des Bedienelements. Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

(DE) **Schraven**
Service- und Dienstleistungs GmbH
Gewerbering 14
47623 Kevelaer, Germany
Tel.: +49 (0) 180 5 008107
(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz)
Fax: +49 (0) 2832 3532
e-mail: support.de@kompernass.com

(AT) **Kompernaß Service Österreich**
Rittenschober KG
Gmundner Strasse 10
A-4816 Gschwandt
Tel.: +43 (0) 7612 6260516
Fax: +43 (0) 7612 626056
e-mail: support.at@kompernass.com

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EG.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabelle Frittierzeiten

Die Tabelle gibt an, welche Mengen eines Nahrungsmittels Sie pro Frittiervorgang verarbeiten können und welche Temperatur und Frittierzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.
Wir empfehlen, aufgrund der Acrylamidbildung mit einer Höchsttemperatur von 170 °C zu frittieren.

Temperatur	Art des Frittierguts	Höchstmenge pro Frittiervorgang (Stck.)		Frittierzeit (Minuten)	
		Frisch	Tiefgekühlt	Frisch	Tiefgekühlt
160 °C	Selbstgemachte Pommes frites (Erster Frittierdurchgang)	700 g	–	10-12	–
	Frischer Fisch	500 g	–	5-7	–
170 °C	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käsekroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Reibekuchen	–	4	–	3-4
	Frittiertes Gemüse (Pilze, Blumenkohl)	10-12	–	2-3	–
	Selbstgemachte Pommes frites (zweiter Frittierdurchgang)	700 g	–	3-4	–
	Pommes frites tiefgekühlt	–	550 g	–	7-9
180 °C	Frühlingsrollen	3	2	6-7	10-12
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Minisnacks	10-12	10	3-4	4-5
	Hackbällchen (klein)	8-10	–	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	3-4
	Panierte Tintenfischringe	10-12	10	3-4	4-5
	Fischstücke in Backteig	10-12	10	3-4	4-5
	Garnelen	10-12	10	3-4	4-5
	Apfelringe	5	–	3-4	–
190 °C	Kartoffelchips	700 g	550 g	3-4	5-6
	Auberginenscheiben	700 g	–	3-4	–
	Kartoffelkroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch-/Fischkroketten	5	4	4-5	6-7
	Donuts	4-5	–	5-6	–
	Backcamembert (paniert)	2-4	–	2-3	–
	Cordon bleu	2	–	4-5	–
	Wiener Schnitzel	2	–	3-4	–